

20/02/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Canelons del rostit amb beixamel de ceps
Amanida de textures d'ànec amb maduixes
Patata a la forquilla, ou ferrat i gules a l'allet
Pebrots del piquillo farcits d'ensaladilla a l'estil del Racó
Crema d'albergínia a la brasa (vegetarià)

Xató de la Cigonya amb salsa romesco (supl. 4,50 €)

Croquetes de tinta de calamar amb maionesa cítrica (supl. 5,00 €)

Raviolis de pollastre de corral amb beixamel de temporada (supl. 6,50 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Arròs negre de la Cigonya amb all i oli
Bacallà al forn amb samfaina
Hamburguesa de pollastre arrebossada amb panko
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Nuggets amb salsa barbacoa (vegetarià)

Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies de maduració a la brasa (supl. 6,50 €)

Turbot a la brasa amb guarnició (supl. 12,00 €)

Magret d'ànec del Delta amb puré truffat (supl. 10,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Mousse de trifàsic de baileys
Fruita natural sense feina
Crema catalana cremada
Cremós de llima amb pepites de xocolata
Iogurt natural de Cal Manyà
Gelats del dia

Coulant de xocolata amb gelat (supl. 3,75 €)

Taten de poma (supl. 4,50 €)

Pa artesà del Forn R. Esplugas,
aigües minerals i celler del Penedès

Cavas Hill Brut Nature (supl. 8,50 €) local o emportar

Bru de Tardor Rovellats (supl. 8,50 €) local o emportar

Blanc Primavera Rovellats (supl. 8,50 €) local o emportar

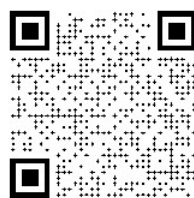
15,50 € (IVA Inclòs)

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, no dubti a consultar amb el personal de la sala. Per exemple, en el cas de l'ensaladilla feta a casa porta pics de pa, les guarnicions poden ser fregides i les cremes poden portar lactosa. No dubti a preguntar.

El menjar és
cultura,
tradició
i identitat.



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH

CUINA OBERTA:

MIGDIES: DIMARTS A DIUMENGE
de 12:45h a 15:45h.

VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE
de 20:00h a les 23:00h.